

**Ansøgning om koncerngodkendelse som oplæringssted for ernæringsassistentelever****1. Oplysninger om virksomheden**

Navn på kommune/region/statslig arbejdsplads:

Adresse:

Postnr.:

By:

EAN-nr.:

CVR-nr.:

P-numre for koncernens produktionsenheder, der som minimum har 10-30 - og/eller 30 og derover døgncorplejninger pr. dag:

P-numre angives adskilt af et komma:

E-mail:

Telefon:

Hjemmeside:

Kontaktperson:

**2. Forventet antal elever om året**

Der må ansættes 1 elev om året pr. fuldtidsansat faglært i koncernens køkkener

Koncernens køkkener forventer at kunne ansætte

elever om året

### 3. Personale i koncernens køkkener

Antal fagligt uddannede

Antal ikke fagligt uddannede

Hvilken uddannelse har den/de ansvarlige for den praktiske oplæring?

PB i ernæring og sundhed      Ernæringsassistent/Køkkenassistent

Økonoma                      Køkkenleder                      Kok                      Andet

Ved valg af andet, beskriv nærmere

### 4. Beskrivelse af koncernens køkkentyper, serverings- og produktionsform

Køkkentype:

Centralkøkken                      Plejehjem                      Døgningstitution                      Dagingstitution

Efterskole, højskole      Konferencecenter      Kantine Catering, restaurant                      Andet

Ved valg af andet, beskriv nærmere

Serveringsform:

Central udportionering      Decentral udportionering                      Buffet/receptioner

Møder/kurser/arrangementer                      Andet

Ved valg af andet, beskriv nærmere

Produktionsform:

Varmholdt      Kølet      Sousvide      Køle-vacuum      Frossen      Andet

Ved valg af andet, beskriv nærmere

**5. Marker nedenfor, indenfor hvilke af de 7 hovedområder koncernens køkkener kan oplære eleven i oplæringsmål**

Vælg hovedområde(r)

- Varemodtagelse
- Produktion og tilberedningsmetodik
- Værtsskab, anretning og servering
- Ernæring og diætetik
- Hygiejne og egenkontrol
- Organisering og arbejdsmiljø
- Planlægning, indkøb og den grønne omstilling

Eksempler på arbejdsfunktioner:

- Varemodtagelse: Ordrekontrol. Råvaremodtagelse. Kvalitetsvurdering af råvarerne
- Produktion og tilberedningsmetodik: Tilberedning af måltidskomponenter/måltider med sensorisk kvalitet
- Værtsskab, anretning og servering: Anretning. Anrette maden og servere maden indbydende
- Ernæring og diætetik: Tilberede ernæringsrigtige måltider til køkkenets diæter og kostformer efter professionelle opskrifter
- Hygiejne og egenkontrol: Anvende egenkontrol. Rengøring og desinfektion
- Organisering og arbejdsmiljø: Anvende arbejdsmiljø- og sikkerhedsregler i køkkenet. Anvende produktionsudstyr ergonomisk korrekt.
- Planlægning, indkøb og den grønne omstilling: Menuplanlægning. Indkøbsprocedurer. IT-anvendelse. Grøn omstilling ift. valg af råvarer, energiforbrug og reducere af madspild.

Ved underskriften bekræftes følgende:

- At koncernens køkkener gennemfører uddannelsen i henhold til:
  - Gældende Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til ernæringsassistent
  - Gældende "Lov om erhvervsuddannelser"
  - "Retningslinjer for koncerngodkendelse – ernæringsassistentelever
  - Uddannelsens oplæringsmål
  
- At oplæring af eleverne sker inden for de arbejdsområder og med de oplæringsmål, som er oplyst ved godkendelsen,
- At oplæringen varetages af en eller flere oplæringsansvarlige, som er kostfagligt uddannet,
- At den/de oplæringsansvarlige er til stede i elevernes arbejdstid i et sådant omfang, at eleverne når målene for uddannelsen, og uddannes fagligt forsvarligt
- At koncernen retter henvendelse til erhvervsskolen eller det faglige udvalg, hvis oplæring ikke kan finde sted i henhold til de givne oplysninger i forbindelse med godkendelsen.

Undertegnede bekræfter herved ansøgningens rigtighed og giver samtidig fagligt udvalg tilladelse til at meddele erhvervsskoler udvalgets afgørelse.

Dato:

Underskrift:

---